

Recetas PROSORBET NATUR 5

Una receta original de la École Valrhona



Sorbete Mango Pasión Praliné Coco

- 620 g** Agua
- 175 g** Dextrosa SOSA
- 210 g** Glucosa DE60
- 55 g** Inulina SOSA
- 2 g** Natur Emul SOSA
- 3 g** ProSORbet Natur 5
- 55 g** Maltodextrina en polvo
- 280 g** PRALINÉ ALMENDRA 55 % Y
COCO
- 530 g** Pulpa de mango
- 70 g** Pulpa de maracuyá

Verter el agua en una cacerola. Calentar a 40 °C, añadir la inulina, la dextrosa, la maltodextrina anteriormente mezcladas con el ProSORbet y el Natur Emul después la glucosa DE
Calentar a 60 °C.
Realizar la emulsión sobre el praliné y pasteurizar a 85 °C.
Enfriar rápidamente la mezcla a 4 °C, añadir la pulpa de fruta y dejarlo madurar 12 horas en la nevera.
Batir y mantecar.